LÄGEREN MÜLLER-THURGAU, ZÜRICH AOC

David Giger, Rümlang, Zürich

2023

Weisse Blüten, Wiesenblumen und gelbfruchtig mit einer spielerischer Leichtigkeit bei gerade einmal 10% Vol.

Der Müller Thurgau - auch Riesling-Sylvaner genannt - wird als erste Traube in den Reben von David Giger geerntet. So behalten die Trauben ihre Frische und Säure bei und verleiten zu einer dezenteren und Fruchtaromatik, welche bei überreifen Müller Thurgau sonst gerne einmal gar kitschig ausfallen. Dies ist hier nicht der Fall und so besticht der Wein vielmehr mit seiner feinen Blütenaromen und einer gut eingebundenen Säure. Leicht und doch mit etwas Struktur versehen eignet sich der Müller Thurgau von David perfekt als Apéro-Einstieg oder zu filigranen Speisen.

Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Müller-Thurgau
Alkohol in %:	10
Böden:	Sand, Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad

REB Wein AG • Seestrasse 279 • CH-8038 Zürich • +41 44 482 01 06 • mail@rebwein.ch • www.rebwein.ch

DAVID GIGER

David Giger arbeitet in seinen Reben eng mit der Natur, um ausdrucksstarke und ehrliche Weine in der AOC Zürich zu produzieren. Bei seiner Winzerarbeit setzt er auf minimale Eingriffe und keine Verwendung von chemischen Fungiziden und Pestiziden. Dabei achtet er stets auf einen schonenden Umgang mit den Reben und der Natur und kreiert so lebendige und charakterreiche Weine.

Direkt am Waldrand in Otelfingen ZH befinden sich auf rund 0.8 Hektaren die Reben von David Giger. Seine Rebberge sind die höchsten im Dorf und wachsen auf sandigen Böden mit dem ortstypischen Lägern-Kalksteinuntergrund. Er orientiert sich an den biologischen Prinzipien des Weinbaus und legt viel Wert auf die Biodiversität in seinem Rebberg. Spontanvergoren, meist unfiltriert und mit minimaler Schwefelung wird der Wein bei ihm abgefüllt. Denn als Teil der "Wir Komplizen" mit Stephan Herter & Francesco Vitali liegt allen Dreien der ökologische und nachhaltige Weinbau fest am Herzen. Dabei verwirklichen jedoch alle stets ihre eigene Ideen und Projekte, unterstützen sich aber gegenseitig dabei.